Recette de Cheesecake au Brownie

Cette délicieuse recette de cheesecake au brownie chocolat mélange chocolat et gâteau de fromage d’une délicieuse façon. Les brownies et le gâteau de fromage sont un pafait mélange, c’est une recette que tu fabriqueras aussi souvent que tu peux.

**Le gâteau de fromage au brownie**

Ingrédients

250 g de brownie mixé

500 g de crème de fromage adouci

3 cuillères à soupe de lourde crème fouettée

½ coupe de sucre

2 gros œufs

1 cuillère à café de vanille

1 coupe de copeaux de chocolat au lait fondu

Les instructions du gâteaux de fromage au brownie

1.Beurrer le fond du moule à manquer

2. Préparer le mix de brownie comme indiqué sur la paquet. Verser la patte dans le moule, cuire au four pendant 15 minutes à 180 degrés.

3. Mélanger le crème de fromage, la crème fouettée, le sucre et la vanille. Mixer à vitesse moyenne avec un mixeur électrique jusqu’à ce que ça soit bien mélangé. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition. Verser le mélange de fromage au dessus de la coche de brownie.

4. Cuiller le chocolat fondu au-dessus du mélange de la crème au fromage, ensuite couper partout dedans avec un couteau pour un effet marbré.

5. Faire cuire au four à 180 degrés pendant 35 minutes. Détacher le gâteau des bords du moule, laisser refroidir avant de retirer les bords du moule. Refroidir.